

Lachs im Ponzu-Sud

Für 4 Personen

200 g Lachs	50 ml Sojasoße	1 Limette
1 TL Misopaste	50 ml Reisessig	Zucker

Spargel:

4 Stk. Spargel	200 ml Weißwein	Zucker
----------------	-----------------	--------

Avocado:

1 Stk. Avocado	60 ml weißer Balsamico	Salz, Pfeffer
----------------	------------------------	---------------

Zucker

Erdnussschaum:

20 g Erdnussbutter	20 ml Sojasoße	20 ml Reisessig
--------------------	----------------	-----------------

100 ml Gemüsefond

Den Lachs 1/2 cm dick in mundgerechte Stücke schneiden. Für den Ponzu-Sud die Sojasoße mit dem Saft von der Limette, Misopaste, Reisessig, sowie etwas Zucker verrühren.

Spargel:

Den Spargel in reichlich gesalzenem Wasser mit Zucker und Weißwein kochen, bis er bissfest ist, und ohne abzuschrecken auskühlen lassen.

Kurz vor dem Anrichten etwas anbraten.

Cremige Avocado:

Avocado schälen und vom Stein lösen. Das Fruchtfleisch mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Erdnussschaum:

Für den Erdnussschaum die Erdnussbutter mit Sojasoße, Reisessig und Gemüsefond kurz aufkochen und dann mit einem Stabmixer aufschäumen.

Servieren:

Alle Komponenten gemeinsam auf einem Teller anrichten.

Alexander Kumptner am 30. März 2026